

TRGATEV 2019 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ

4. VZORČENJE 16.09.2019

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (mL)	sladkor z refraktometrom (°Oe)	sladkor z refraktometrom (°Brix)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	vinska kislina (g/l)	jabolčna kislina (g/l)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Sremič	posledice toče, sicer zdravo	182	114	88	20,9	9,7	3,12	8,6	4,2	90
2	Beli pinot	Sromlje	posamezna mesta gnilobe	188	130	79	18,8	11,4	3,02	3,1	6,8	69
3	Chardonnay	Golke	posledice toče, sicer zdravo	157	96	80	18,9	10,3	3,03	8,0	5,5	78
4	Chardonnay	Sremič	posledice toče, sicer zdravo	173	100	87	20,6	9,2	3,16	8,4	4,0	95
5	Chardonnay	Sremič - Zdole	gnitje	183	120	86	20,3	10,0	3,05	8,6	4,4	86
6	Chardonnay	Sromlje	oidij, gnitje	151	86	88	20,8	10,3	3,11	8,2	5,3	86
7	Kerner	Sremič - Zdole	gnitje	211	124	80	18,9	9,9	3,03	9,0	4,1	81
8	Kraljevina	Sremič	posledice toče, sicer zdravo	244	150	76	18,0	6,9	3,25	6,6	3,2	110
9	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	posamezna mesta gnilobe	170	110	79	18,7	8,1	3,14	7,5	3,2	98
10	Laški rizling	Pišce - Podgorje	zdravo	173	110	83	19,6	8,8	3,09	8,3	3,4	94
11	Laški rizling	Podvrh	posledice toče, sicer zdravo	139	88	74	17,4	9,4	3,01	8,3	3,6	79
12	Laški rizling	Sremič	zdravo	151	88	78	18,2	9,8	3,02	8,4	4,4	80
13	Laški rizling	Sremič - Zdole	začetek gnitja	152	100	63	15,0	9,3	2,98	7,7	4,3	68
14	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	208	128	75	17,9	9,6	3,02	8,1	4,0	78
15	Modra frankinja	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	209	140	80	18,9	10,0	3,05	9,5	4,1	80
16	Modra frankinja	Podvrh	posledice toče, sicer zdravo	206	113	72	17,2	9,8	2,98	8,2	4,2	73
17	Modra frankinja	Sremič	zdravo	188	110	83	19,6	10,0	3,04	9,4	3,9	83
18	Rumeni muškatac	Bučerca	začetek gnitja	289	160	69	16,4	8,5	3,09	6,5	4,4	81
19	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	231	150	77	18,1	11,6	2,94	7,7	6,5	66
20	Rumeni plavec	Bizeljsko - Orešje	zdravo	217	130	79	18,6	12,2	2,88	7,8	6,7	65
21	Rumeni plavec	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	258	170	70	16,6	12,9	2,85	8,3	7,4	54
22	Rumeni plavec	Sromlje	zdravo	242	158	76	18,0	13,4	2,85	8,2	8,1	57
23	Sauvignon	Bizeljsko - Orešje	zdravo	199	124	86	20,3	9,4	3,09	8,3	3,9	92
24	Sauvignon	Podvrh	posledice toče, sicer zdravo	166	93	80	18,9	11,6	2,87	8,9	5,4	69
25	Sauvignon	Sremič	začetek gnitja	160	94	84	19,9	10,9	2,98	8,7	5,1	77
26	Zeleni silvanec	Bizeljsko - Janeževa gorca	posamezna mesta gnilobe	225	150	71	16,9	7,9	3,16	5,4	5,0	90
27	Zeleni silvanec	Sremič	posledice toče, sicer zdravo	230	93	79	18,5	10,2	3,03	8,2	4,9	78

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2019 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur spet nekoliko pospešil v primerjavi s prejšnjim tednom (glede na sladkor). Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 4°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je zmanjšala v povprečju za cca 0,5 g/L in pH vrednost se je povišala v povprečju za cca 0,05 v primerjavi s preteklim tednom.

Zaradi poškodb po toči, visoke zračne vlage v povezavi z visokimi temperaturami ter prisotnosti insektov (predvsem mušice) se marsikje propadanje grozdja pospešeno nadaljuje, na kar mora biti pozoren vsak v svojem vinogradu.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi svetujemo, da se za vina normalnih trgategv svetuje trgategv sort kot so **beli pinot**, **chardonnay**, **kerner** in **kraljevina**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja pa tudi sorte **sauvignon**, **rumeni muškatac** in **zeleni silvanec**.

Rezultati opravljenih meritev so merodajni za vzorčene vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno, zato opozarjamo, da je potrebno v vsakem vinogradu posebej spremljati dozorevanje grozdja (sladkorna stopnja, skupne kisline, predvsem zdravstveno stanje) in določiti optimalni rok trgatve.

S skupnim trganjem kakorkoli prizadetega in zdravega, kakovostnega grozdja se zniža kakovost celotnega pridelka. V ta namen se odstranjuje poškodovano, neobarvano grozdje, uvele, suhe dele grozdja in tudi grozde, ki so poškodovani od bolezni, insektov ali fizioloških motenj.

Pri trgatvi in predelavi poškodovanega in nagnitega grozdja se od vinarja zahteva še posebno odgovornost. Visok nivo higiene, natančno odbiranje poškodovanega ali nagnitega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla, dobro pripravljena kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in hrane za kvasovke so dejstva, ki jih je potrebno upoštevati pri predelavi nagnitega in poškodovanega grozdja. V takih primerih svetujemo ostro razsluzenje moštov z dodatkom tudi do 1,4 dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l (70 mg SO₂/l) mošta in ustreznih čistil. Primerna je kombinacija kalijevega kazeinata in želatine ali kombinacija bentonita, želatine ter kremenčevega čistila. Ob hujših primerih gnilobe je priporočljiv tudi dodatek aktivnega oglja. Naj ne bo še enkrat odveč opozorilo, da je aktiven kvasni nastavek v tem primeru, kakor tudi sicer, nepogrešljiv in nujen.

Zakonodajna zahteva za minimalni volumenski delež naravnega alkohola za deželno vino PGO je 8,1 % vol (62 °Oe), za kakovostno vino ZGP 8,5 % vol. (64,5 °Oe), vendar mora biti minimalni volumenski delež dejanskega alkohola tako pri deželnem vinu PGO, kakor tudi pri kakovostnem vinu ZGP 8,5 % vol.

Zaradi poškodb po toči in posledično propadanja grozdja je marsikdo primoran iti v trgategv, kljub nedoseganju zelene tehnološke zrelosti grozdja. Na KGZS-Zavodu Novo mesto, kot pooblaščen organizaciji za spremljanje dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje, bomo izdali za sorte, ki ne bodo dosegale primerne tehnološke zrelosti, mnenje o obogatitvi mošta ali drozge. Na KGZS-Zavodu Novo mesto, kot pooblaščen organizaciji za spremljanje dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje, bomo izdali za sorte, ki ne bodo dosegale primerne tehnološke zrelosti, mnenje o obogatitvi mošta ali drozge. Popravek volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2 % vol. (tudi za vino cviček PTP). Pridelovalec, ki namerava obogatiti več kot 10.000 l pridelka, mora pridobiti individualno mnenje o obogatitvi pri pooblaščen organizaciji za spremljanje dozorevanja grozdja na osnovi pisne vloge, v kateri navede doseženo sladkorno stopnjo grozdja ob trgatvi, količino mošta, ki jo namerava obogatiti in številko vpisa pridelovalca v Register pridelovalcev grozdja in vina. Pisna vloga se pošlje na naslov **Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto, Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto** ali po elektronski pošti na naslov andrei.bajuk@kgzs-zavodnm.si.

V primeru pridelave vin beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj. Vino rdeči bizeljčan PTP ima lahko največ 12,0 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 87,7 °Oe sladkorja), vino beli bizeljčan PTP pa največ 12,5 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 90,9 °Oe sladkorja). Da ne bi prišlo do prekoračitve vsebnosti dejanskega alkohola, je potrebno trgategv sort, ki predstavljajo največji delež v vinih beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP, načrtovati takoj, ko doseže grozdje po vsebnosti sladkorja tehnološko zrelo. Po Pravilniku o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – bizeljčan (Uradni list RS, št. 22/09 in 59/09) mora biti za vino rdeči bizeljčan PTP in vino beli bizeljčan PTP minimalna povprečna sladkorna stopnja za posamezne vinske sorte grozdja sledeča:

- Žametovka: 149,2 g/l oz. 67 °Oe,
- Rumeni plavec in Kraljevina: 157 g/l oz. 70 °Oe,
- Laški rizling: 169,8 g/l oz. 75 °Oe,
- Sauvignon, Beli pinot, Chardonnay, Modra frankinja, Modri pinot: 182,6 g/l oz. 80 °Oe.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo vrhunsko vino ZGP, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščen organizacije o ustreznosti količine in kakovosti grozdja za pridelavo vrhunškega vina, zlasti glede stopnje naravnega alkohola in zdravstvenega stanja grozdja. V tem primeru mora pridelovalec grozdja, namenjenega za pridelavo v vrhunsko vino ZGP najmanj 8 dni pred trgatvijo opraviti predprijavo trgategv, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgategv pri pooblaščen organizaciji. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgategv opravi pregled dozorelosti grozdja v vinogradu, kjer mora biti prisoten tudi pridelovalec ali njegov zastopnik. Omenjeni pregled v vinogradu delno plača pridelovalec v višini 20% stroškov pregleda (na kraju samem), 80 % stroškov pa je sofinancirano s strani Ministrstva za kmetijstvo in okolje.

Grozdje, namenjeno pridelavi v vrhunsko vino, mora ob trgatvi dosegati najmanj 84°Oe, ob pregledu v vinogradu najmanj 80°Oe. Če grozdje v vinogradu, ob pregledu ne dosega 80°Oe, pridelovalec ne more zaprositi za ponovni pregled.

Na grozdju, ki je namenjeno za pridelavo vrhunškega vina posebne kakovosti mora biti prisotna žlahtna gniloba. Sladkorne stopnje tega grozdja v vinogradu pa morajo biti najmanj:

- pozna trgategv 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.